

Per far un brodo consumato de capponi
o de fasiani, o storne, o caprioli, o
puponi, o colymbi saluaticchi.

Iglia de queste cose & nettale molto bono.
Et se vorrai consumar vn cappono & far
ne doi menestre, Togli vna pignatta ch
tenga quattro bocchali dacqua. Et metti
ui dentro questo dicto cappono, loquale
vole hauere rotte tutte le ossa, & ponilo
al focho, dapoi metteui vna oncia de ca-
ne salata magra & tronca o quaranta
granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella
rotta, & tre, o quattro garofoli & cinque
o sei foglie di salua rotta i tre pezzi & doi
de lauoro, & lassa bollir questa pignatta per
spatio de sette hore i modo ch gli resti sola-
mente doe menestre de brodo, o mancho
se voi ch scia bono, & guardati de metter
gli sale, Et se questo brodo si farra per i
firme no gli metter carne salata, & met-
tigli pochissime spezie, & i questo modo se-
ra bono, per sani & per i firmi.

Er far dece menestre di brodetto piglia trema
rossi doua, & bono agresto, & bono brodo de
dicarne, o di capponi ch serra assai meglio
& vn pocho di zafrano, & vn pocho di spezie
dolci, & mescolale i seme, & passale per la
stamegna, & ponile i vna pignatta, & met-
ti la dicta pignatta sopra la brasca longi
dal focho menando continuamente col cocchi-
aro, & como tu vedi ch lo cocchiaro comincia

ad imbrattarsi leuala dal focho, & no las-
sar pero dimenar col cocchiaro tanto ch
dicesse doi paternostri. Dapoi fa le meno-
stre & mettegli vn pocho di spezie dolci di
sopra, & fa ch scia dolce, o agro secudo el
comuno gusto.

Er fare dece menestre di brodetto biancho
Togli meza libra damandole, & mondale
& pistale ben & poi vi metti vn pocha dac-
qua fresca Acciuch non facciano olio. Dapoi
togli vinti bianchi doua vn pocha de mol-
licha de pan biancho vn pocho de agresto,
vn pocho di brodo dicarne, o de capponi
& vn pocho di zenzeuero biancho, & pista
tutte queste cose, & passale i seme co la
mandole per la stamegna, & fallo cocer
al modo dicto di sopra dell'altro brodetto.
per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle cose ch si contengono nel
primo brodetto excepto el zafrano, & togli
de lebiere, & vn pocho di petrosello, & de
le foglie di grano se tu ne poterai hauer,
& pista ogni cosa & passa per la stamegna
& cocilo como e dicto di sopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece menestre, Togli octo oua &
meza libra de caso grattugiato, & vn
pane grattato, & mescola ogni cosa in
seme, Dapoi togli vna pignatta co bro-
do dicarne giallo di zafrano & ponila